BÁNH BÁ TRẠNG - BÁNH Ú

Bánh Bá Trạng Hết, Bánh Ú Cũng Hết

V.N.

Có những lúc tuổi già, hay tuổi sắp già, không cần một triết lý lớn lao. Chỉ cần thèm một cái bánh.

Hôm qua tôi bỗng dưng thèm *bánh bá trạng*. Không phải thứ bánh ngọt ngào để ăn chơi, mà là cái bánh nặng trĩu, gói trong lá chuối, bên trong có nếp, thịt, trứng muối, tôm khô, nấm, đậu phộng… Cái thứ bánh

mà chỉ cần lấy dao xắt xuống, nhìn một khoanh nếp vàng nâu lộ ra những miếng thịt, lòng đỏ trứng muối và nấm đông cô là bụng đã tự động bỏ qua mọi lý luận về cholesterol.

Tôi đi mua. *Hết*. Đành ghé tiệm khác. Nghĩ bụng: thôi thì bá trạng không có, mua tạm *bánh ú* vậy. Cũng *hết*.

Đến lúc ấy mới thấy cái đói đôi khi rất có học. Nó bắt mình phải tìm hiểu xem mình vừa thất vọng vì cái gì.

Bánh ú là bánh gì? Bánh bá trạng là bánh gì? Có phải hai thứ chỉ khác nhau ở chỗ một cái có thịt, một cái không? Và tại sao người Việt gọi là *bánh ú*, người Hoa gọi *tống tử*, người Triều Châu lại gọi một thứ là *bá trạng*?

Càng tìm hiểu, càng thấy cái bánh nhỏ bé kia giống hệt một gia đình người Hoa di cư: cùng một ông tổ, nhưng mỗi chi nhánh đi một nơi, nói một tiếng khác, gói một kiểu khác, rồi lâu ngày ai cũng tưởng mình mới là chính tông.

... Trước hết, xin đừng gọi tất cả là "bánh bá trạng"

Đây là chỗ cần phân biệt ngay từ đầu. Bánh bá trạng là một loại bánh ú mặn, nhưng không phải bánh ú nào cũng là bánh bá trạng. Nói rộng hơn nữa: *tống tử* 粽子 (nghĩa là *bánh ú*) là tên gọi chung của cả một đại gia đình bánh nếp gói lá của Trung Hoa. Trong gia đình ấy có bánh mặn, bánh ngọt, bánh không nhân, bánh nhân đậu, bánh nhân thịt, bánh có trứng muối, bánh có hạt sen, bánh có nấm, bánh có tôm khô... Có nơi gói hình tam giác, có nơi hình tứ giác, có nơi dài như cái gối, có nơi lại gần như một cái tháp nhỏ. Vì vậy, nếu đem một chiếc *tống tử* 粽子 từ Thượng Hải, Phúc Kiến, Quảng Đông, Triều Châu hay Hồ Nam đặt cạnh nhau, người ngoài có thể tưởng đó là năm loại bánh khác nhau nhưng chúng đều là bà con.

Cũng như bánh chưng, bánh tét, bánh ú tro của Việt Nam: khác hình, khác lá, khác nhân, khác cách ăn, nhưng đều dựa trên một ý niệm rất xưa: lấy gạo, bọc lại bằng lá, rồi nấu chín. Một phương pháp nấu ăn giản dị đến mức tưởng như không đáng nói; vậy mà từ đó người ta đã làm nên cả một nền văn hóa.

... Khuất Nguyên và một câu chuyện rất đẹp về... cá

Khuất Nguyên 屈原 là thi nhân lớn của nước Sở. Theo truyền thuyết, ông gieo mình xuống sông Mịch La vào ngày mồng Năm tháng Năm.

Dân chúng thương tiếc. Họ chèo thuyền đi tìm. Không tìm được xác. Và từ đó sinh ra câu chuyện bánh ú.

Người ta đem gạo bỏ vào ống tre, ném xuống sông để tế Khuất Nguyên. Sau này, theo truyền thuyết được ghi trong *Tục tế hài ký*《續齊諧記》của Ngô Quân thời Nam Triều, có người gặp Khuất Nguyên trong mộng và được chỉ cách dùng lá cây, dây ngũ sắc để bảo vệ bánh khỏi bị giao long ăn mất. Từ đó dân gian gói bánh bằng lá và buộc dây ngũ sắc.

Chuyện này rất đẹp, nhưng tôi vẫn thích nhất cái phần… thực tế của nó. Người đời thương Khuất Nguyên đến mức sợ cá ăn mất xác ông. Thế là: "Thôi thì ta cho cá ăn bánh trước." Đó là một trong những trường hợp hiếm hoi mà *một món ăn vừa là lễ vật, vừa là mồi nhử, vừa là ký ức lịch sử.*

Và cũng nhờ vậy mà hai nghìn năm sau, chúng ta vẫn còn ngồi cãi nhau xem bánh nào ngon hơn.

... tống tử 粽子 — cái tên cổ hơn cả những chiếc bánh chúng ta đang ăn

Ngày nay người Trung Hoa viết 粽子, đọc Hán-Việt là *tống tử*, tiếng Quan thoại *zòngzi* nhưng chữ *tống* 粽

không phải là tên gọi duy nhất từ xưa. Trong văn hiến cổ còn gặp chữ *tống* viết lối này 糉, và đặc biệt là tên *giác thử* 角黍: 角 *giác*: sừng, góc nhọn; 黍 *thử*: hạt kê.

Sở dĩ gọi là *giác thử* vì bánh xưa thường được gói thành hình nhọn như sừng và nguyên liệu ban đầu có thể dùng một loại hạt ngũ cốc gọi là *thử* 黍. Một tư liệu lịch sử của chính quyền thành phố Mịch La, nơi gắn với truyền thuyết Khuất Nguyên, dẫn lại sách *Phong thổ ký* 《風土記》 của Tây Tấn Chu Xử, trong đó đã có chuyện dùng lá tre *cô* 菰 bọc gạo nếp và hạt kê rồi nấu vào dịp mồng Năm tháng Năm [1].

Điều đáng chú ý là chiếc bánh ấy xuất hiện trong văn hóa Trung Hoa trước khi câu chuyện Khuất Nguyên được gắn chặt với nó. Nói cách khác, chuyện "Người ta làm bánh ú để ném xuống sông cho cá khỏi ăn xác Khuất Nguyên" là một truyền thuyết rất nổi tiếng, nhưng không nên hiểu rằng lịch sử của bánh ú bắt đầu đúng vào ngày Khuất Nguyên nhảy xuống Mịch La.

Theo các tư liệu cổ được dẫn lại, bánh gói lá đã có trước đó; về sau nó được gắn với Đoan Ngọ và truyền thuyết Khuất Nguyên, rồi câu chuyện ấy trở thành một phần rất đẹp của văn hóa dân gian.

Đây là một trường hợp khá thú vị của văn hóa: một món ăn có trước một truyền thuyết, rồi truyền thuyết quay trở lại làm món ăn có thêm một linh hồn.

---

[1] https://www.miluo.gov.cn/25214/25218/28528/content_650432.html

... Từ một cái bánh thành cả một "bản đồ ẩm thực" Trung Hoa

Đến đây mới thật sự thú vị bởi Trung Quốc không có một thứ bánh ú duy nhất. Ngay trong các vùng nói tiếng Hán khác nhau, chiếc bánh đã mang những cá tính rất khác nhau. Một khảo sát về các loại *tống tử* hiện nay cho thấy Quảng Đông, Phúc Kiến, Khách Gia, Thượng Hải… mỗi nơi có cách gói, nhân và cách ăn riêng [2].

Có thể tạm hình dung:

Quảng Đông 廣東 Nhân phong phú, thường có thịt, trứng muối, nấm, tôm khô; thơm lá tre

Phúc Kiến 福建 Nếp thường được nêm/xào với gia vị, vị đậm, nhân thịt, tôm, khoai môn…

Triều Châu 潮州 Có kiểu gói hình chóp đứng, nhân mặn khá phong phú

Thượng Hải 上海 Nhiều loại hình dài như cái gối, nếp thường có màu nâu do nước tương

Khách Gia 客家 Có những loại nhân đậm, dùng nguyên liệu dễ bảo quản, có loại ăn nguội

Miền Hoa Nam/Hồng Kông 香港 Có cả bánh mặn lẫn bánh ngọt, trong đó có loại bánh kiềm/kiện tông ăn với đường hoặc mật

Cho nên nói "Bánh ú Trung Quốc" thì cũng hơi giống nói

---

[2] https://vnexpress.net/the-gioi-banh-u-tet-doan-ngo-o-trung-quoc-4889960.html

“Món phở Việt Nam.” Nghe thì đúng, nhưng nếu hỏi tiếp: *Phở Hà Nội hay phở Nam Định? Phở Sài Gòn? Phở Bolsa? Nước trong hay đục? Bò tái hay chín?* thì câu chuyện bắt đầu dài.

Bánh ú cũng vậy.

... Và đây mới là lúc “bá trạng” bước vào

Bá trạng 肉粽 là một tên gọi đặc biệt gắn với cộng đồng Triều Châu ở miền Nam Việt Nam. Theo cách giải thích phổ biến tại Chợ Lớn, tiếng Triều Châu gọi *bá/bạ* 肉— thịt; *trạng* 粽— bánh ú. Vì thế *bá trạng* có thể hiểu nôm na là *bánh ú có thịt*, hay *bánh ú mặn*. Cách giải thích này được nhiều nguồn báo chí Việt Nam ghi nhận khi nói về bánh bá trạng của người Hoa ở Chợ Lớn [3].

Nhưng ở đây cũng nên cẩn thận một chút. “Bá trạng” không phải tên Hán-Việt tiêu chuẩn của toàn bộ bánh ú

[3] https://vnexpress.net/nguoi-hoa-o-sai-gon-lam-banh-ba-trang-dip-tet-doan-ngo-4292228.html

Trung Hoa. Nó là một tên gọi theo phương ngữ/cộng đồng, được lưu truyền trong môi trường người Hoa ở miền Nam Việt Nam. Vì vậy nếu người Quảng Đông, Phúc Kiến, Triều Châu, Hải Nam… cùng ngồi ăn bánh, chưa chắc họ gọi chiếc bánh trước mặt bằng cùng một tên.

Đây chính là chỗ mà lịch sử di dân làm cho chuyện ăn uống trở nên thú vị.

… Bá trạng ở Chợ Lớn: một chiếc "bánh chưng của người Hoa"

Có một cách ví rất dễ hiểu: Bánh bá trạng đối với nhiều gia đình người Hoa ở miền Nam gần giống vị trí của bánh chưng, bánh tét trong đời sống người Việt. Không phải giống hoàn toàn về hình thức hay khẩu vị, mà giống ở vai trò văn hóa. Nó là món bánh của ngày lễ. Đặc biệt là *Tết Đoan Ngọ* mồng Năm tháng Năm âm lịch.

Tại Chợ Lớn, những ngày trước Đoan Ngọ, các lò bánh bắt đầu đỏ lửa. Có gia đình làm hàng nghìn, thậm chí hàng chục nghìn chiếc. Năm 2026, một gia đình ở đường Phan Văn Khỏe cho biết nghề làm bánh bá trạng đã được duy trì từ năm 1988; báo chí ghi nhận gần 10.000 chiếc được làm cho mùa Đoan Ngọ [4].

Đấy là lúc chiếc bánh không còn đơn thuần là thức ăn. Nó là *một cái lịch.* Mỗi năm chỉ đến một lần. Ngửi thấy mùi lá tre, ngũ vị hương, nếp và thịt là biết: Mồng Năm

[4] https://vietnamnet.vn/gia-dinh-3-the-he-tat-bat-lam-gan-10-000-banh-u-ba-trang-dip-tet-doan-ngo-2526996.html

tháng Năm lại về.

... Một cái bánh bá trạng điển hình có gì?

Nếu bánh ú tro của người Việt thiên về sự thanh nhẹ thì bánh bá trạng lại đi theo hướng hoàn toàn khác. Nó không muốn thanh. Nó muốn *đậm*.

Nếp là nền. Trên nền ấy là thịt ba rọi, tôm khô, trứng muối, nấm đông cô, đậu phộng, hạt sen, đậu xanh, lạp xưởng, đôi khi có những biến thể thêm nguyên liệu cao cấp hơn.

Các nguồn ghi nhận nhân bá trạng ở Chợ Lớn thường gồm thịt, trứng muối, tôm khô, đậu phộng, nấm đông cô; tùy lò mà thêm hạt sen, lạp xưởng và các thành phần khác [5]. Có những chiếc bánh rất lớn, nặng khoảng nửa ký. Và một chiếc có thể có từ một đến bốn lòng đỏ trứng muối, tùy kích cỡ và cách làm.

Đây là thứ bánh mà nếu ta chỉ ăn một cái nhỏ, ta gọi là *ăn quà*. Nhưng nếu ăn một cái lớn ta gọi là *một bữa.*

... Bánh bá trạng có phải lúc nào cũng hình tam giác?

Không.

Đây lại là một chuyện thú vị. Hình dạng bánh thay đổi theo cộng đồng. Các nguồn về bánh bá trạng Chợ Lớn ghi nhận: kiểu Phúc Kiến thường có màu nâu do gia vị và gói dạng tam giác; kiểu Quảng Đông có thể dài như

[5] https://vnexpress.net/nguoi-hoa-o-sai-gon-lam-banh-ba-trang-dip-tet-doan-ngo-4292228.html

cái gối; kiểu Triều Châu thường có dạng chóp đứng…

Thế nên nếu ai nói: “Bánh bá trạng chính hiệu phải hình này!” thì có lẽ nên hỏi tiếp: “Chính hiệu của nhà ai, làng nào, tiếng Hoa nào?”

Ẩm thực truyền thống rất hiếm khi chịu đứng nghiêm để cho người ta đo bằng thước.

… Còn bánh ú Việt Nam thì sao?

Đây mới là chỗ dễ gây nhầm lẫn nhất. Người Việt, nhất là ở miền Nam, gọi nhiều thứ bằng chữ *bánh ú,* nhưng bánh ú không đồng nghĩa với bánh bá trạng.

Một loại rất quen thuộc là bánh ú tro còn gọi bánh tro, bánh gio, bánh âm, bánh ú nước tro. Bánh này có lịch sử và vị trí riêng trong Tết Đoan Ngọ Việt Nam. Gạo nếp được ngâm trong *nước tro*, sau đó gói lá rồi luộc. Bánh thường trong, vàng nhạt hoặc vàng hổ phách, dẻo

nhưng nhẹ vị. Nhân thường là đậu xanh hoặc có nơi ăn không nhân, chấm mật mía, đường hoặc mật [6].

Nếu bánh bá trạng là "nếp + thịt + trứng + tôm + nấm + đủ thứ thơm ngon" thì bánh ú tro gần như là: "nếp + nước tro + một chút đậu xanh + sự thanh tịnh."

Một bên là bữa tiệc.

Một bên là chén trà chiều.

... Tại sao bánh ú tro lại dùng nước tro?

Đây là một kỹ thuật thực phẩm rất cổ. Người ta lấy tro rơm, tre, cây, củi,... hòa với nước, để lắng, rồi dùng phần nước trong để ngâm gạo nếp. Trong dân gian Việt Nam, có nơi dùng tro từ rơm nếp hoặc các loại cây khô. Gạo sau khi ngâm nước tro có những biến đổi về màu sắc, cấu trúc và độ dẻo; khi nấu chín trở nên trong, mềm và có vị đặc trưng [7].

Ngày xưa, đây không phải là chuyện "ẩm thực cao cấp". Nó là tri thức của nhà bếp. Không có máy đo pH. Không có phòng thí nghiệm. Không có bảng thành phần. Chỉ có một bà mẹ, một bà nội, một bà ngoại, nhìn màu nước mà biết: "Được rồi. Ngâm gạo được rồi."

Khoa học đôi khi bắt đầu từ một người đàn bà đứng bên bếp.

---

[6] https://vnexpress.net/cac-mon-ngon-trong-dip-tet-doan-ngo-2998607.html

[7] https://vnexpress.net/mon-an-khong-the-thieu-trong-ngay-tet-doan-ngo-2820274.html

Vậy ... "bánh ú" của người Việt có những loại nào?

Nếu gom theo cách gọi thông thường ở miền Nam, có thể hình dung ít nhất ba nhóm:

1. Bánh ú tro / bánh gio: Vỏ: gạo nếp ngâm nước tro. Nhân: thường đậu xanh, hoặc không nhân. Vị: nhẹ, thanh, hơi thơm kiềm. Dịp: đặc biệt phổ biến trong Tết Đoan Ngọ.

2. Bánh ú ngọt: Vỏ: gạo nếp. Nhân: đậu xanh, đậu đỏ, đậu phộng… Vị: ngọt. Cách gói: có thể rất giống bánh ú mặn.

3. Bánh ú mặn / bánh bá trạng: Vỏ: gạo nếp, thường nêm gia vị. Nhân: thịt, tôm khô, trứng muối, nấm, đậu phộng, hạt sen… Vị: đậm, béo, mặn-ngọt. Nguồn gốc văn hóa: gắn mạnh với cộng đồng người Hoa.

Các tư liệu báo chí Việt Nam cũng phân biệt khá rõ bánh ú mặn với bánh ú ngọt và bánh ú tro [8].

[8] https://ngoisao.vnexpress.net/nhung-phien-ban-banh-u-ngay-tet-doan-ngo-4293888.html

... Một bảng "nhận diện bánh ú"

Nếu đem ba chiếc bánh đặt lên bàn, ta có thể phán đoán rất nhanh:

Đặc điểm	Bánh ú tro	Bánh ú ngọt	Bánh bá trạng
Gạo nếp	Có	Có	Có
Nước tro	Có	Thường không	Không
Nhân đậu xanh	Thường có	Thường có	Có thể có
Thịt	Không	Không	Có
Trứng muối	Không	Không	Thường có
Tôm khô	Không	Không	Thường có
Nấm đông cô	Không	Không	Thường có
Đậu phộng	Có thể	Có thể	Thường có
Vị	Thanh	Ngọt	Mặn, béo, đậm
Hình	Chóp nhỏ	Chóp nhỏ	Thường lớn
Dịp	Đoan Ngọ	Đoan Ngọ	Đoan Ngọ
Văn hóa	Việt	Việt/ Hoa-Việt	Người Hoa

Dĩ nhiên đây không phải luật hình sự.

Một chiếc bánh có quyền *ngoại tình* với bảng phân loại.

Lò bánh nào thích thêm hạt sen thì thêm hạt sen. Nhà nào thích nhiều trứng thì cho bốn cái lòng đỏ. Có nhà làm chay. Có nhà đổi nhân.

Ẩm thực dân gian vốn không phải là môn hình học.

... Nhưng tại sao Việt Nam và Trung Hoa cùng ăn bánh này vào Đoan Ngọ?

Đây là điều đẹp nhất. Tết Đoan Ngọ không chỉ là một ngày lễ của một dân tộc. Nó là một truyền thống rộng lớn của văn hóa Đông Á, với nhiều cách thực hành khác nhau.

Ở Trung Hoa, bánh *tống tử* 粽子 là món đặc biệt tiêu biểu của Đoan Ngọ. Ở Việt Nam, ngày mồng Năm tháng Năm lại có sắc thái rất riêng: Tết giết sâu bọ, từ ảnh hưởng của Phật giáo đại thừa. Buổi sáng người ta ăn cơm rượu, trái cây, bánh tro, chè, và những thức ăn theo phong tục từng vùng.

Người Việt không nhất thiết phải nghĩ đến Khuất Nguyên mỗi khi ăn bánh ú tro. Người Hoa lại thường gắn Đoan Ngọ với Khuất Nguyên. Hai truyền thống gặp nhau ở một ngày, nhưng diễn giải ngày ấy theo những cách khác nhau.

Đó là một bài học nhỏ về văn hóa: Một món ăn có thể đi rất xa, nhưng khi đến một vùng đất mới, nó sẽ học tiếng và lối sống của vùng đất ấy.

... Và bánh ú cũng theo người Hoa đi khắp Đông Nam Á

Bánh gói lá bằng nếp không dừng ở Trung Hoa.

Theo những tuyến giao thương và di dân của cộng đồng người Hoa, các dạng zongzi *tống tử* xuất hiện ở nhiều

nơi trong Đông Nam Á như Singapore, Malaysia, Indonesia, Thái Lan, Philippines… Ở mỗi nơi lại có một chút biến đổi. Đó là lý do người ta có thể tìm thấy bánh ú kiểu Quảng Đông, kiểu Phúc Kiến, kiểu Triều Châu, bánh của người Khách Gia, bánh kiểu Malaysia, bánh kiểu Singapore, những biến thể địa phương hóa khác.

Nó giống như một cây cổ thụ. Gốc ở đâu còn có thể tranh luận nhưng cành thì đã mọc rất xa.

… Người Việt cũng không đứng ngoài câu chuyện ấy

Đặc biệt ở miền Nam, nơi người Việt và người Hoa sống cạnh nhau trong thời gian dài, hai nền ẩm thực đã ảnh hưởng qua lại.

Bởi vậy, không có gì lạ khi một người Việt đi chợ Chợ Lớn mua bánh ú, người bán hỏi:

“Ú ngọt hay ú mặn?”

Nếu nói: “Bá trạng.” thì người bán hiểu ngay một thứ khác.

Nếu nói: “Bánh tro.” thì lại là một chuyện khác.

Còn nếu chỉ nói: “Cho tôi bánh ú” thì có khi phải hỏi lại:

“Ú nào?”

Chữ “ú” tưởng đơn giản mà hóa ra cũng cần hộ khẩu.

... Một điều rất đáng chú ý: "bánh chưng người Hoa"

Có người gọi bánh bá trạng là "bánh chưng của người Hoa." Cách gọi ấy khá dễ hiểu với người Việt vì đều dùng nếp, đều có nhân mặn, đều gói lá, đều luộc/chưng lâu, đều có mặt trong những dịp lễ quan trọng, nhưng xét về hình thức thì bánh bá trạng gần họ hàng với *tống tử* 粽子 hơn là bánh chưng Việt Nam.

Bánh chưng Việt Nam có cấu trúc vuông vức rất đặc biệt và có sự tích và truyền thống riêng, mặc dầu tôi cũng còn ngờ về điều này (xem "*Huyền Thoại Bánh Dày, Bánh Chưng*" của V.N.)

Bánh bá trạng lại thuộc truyền thống bánh gói lá của Trung Hoa. Cho nên gọi là "bánh chưng người Hoa" là một cách ví von, chứ không nên hiểu theo nghĩa nguồn gốc lịch sử.

... Còn "bánh ú" và "bánh chưng" có bà con không?

Nếu nói thật rộng thì có họ hàng về cách nấu nướng. Cùng một ý niệm lấy ngũ cốc → gói trong lá → nấu chín, nhưng không nên vì vậy mà kết luận "Bánh chưng Việt Nam là bánh ú Trung Hoa" hoặc ngược lại. Những kết luận kiểu ấy thường làm lịch sử cái ăn nết uống ... mất hết cái thú vị của nó.

Văn hóa không phải là một căn cước công dân chỉ có một quốc tịch. Một kỹ thuật nấu ăn có thể xuất hiện ở nhiều nơi, rồi mỗi nơi biến đổi nó theo khí hậu, nguyên liệu, tín ngưỡng, khẩu vị, lịch sử di dân. Và cuối cùng tạo ra một món ăn mới.

... Có lẽ điều tôi thích nhất ở bánh bá trạng là... nó rất "người"

Bánh ú tro thì nhẹ nhàng. Bánh ú ngọt thì hiền. Còn bánh bá trạng có vẻ tham lam hơn. Nó muốn thịt. Rồi trứng muối. Rồi tôm khô. Rồi nấm. Rồi đậu phộng. Rồi hạt sen. Rồi nếu chưa đủ, lại thêm lạp xưởng.

Một chiếc bánh mà nhân của nó có thể làm thành một mâm cơm nhỏ. Có lẽ vì vậy mà bánh bá trạng rất thích hợp với Tết Đoan Ngọ bởi lẽ người Á Đông xưa vốn có một quan niệm rất thực tế: ngày lễ thì phải ăn món ngon.

Sau đó mới tìm một triết lý để giải thích.

... Và câu chuyện "hết bánh" của tôi

Quay trở lại chuyện hôm qua. Tôi đi tìm bánh bá trạng. Hết. Tôi đổi sang bánh ú. Cũng hết.

Nếu nhìn bằng con mắt khảo cứu thì đây là một thất bại, nhưng nếu nhìn bằng con mắt phiếm khảo thì lại thấy khá vui. Bởi nhờ không mua được bánh, tôi mới ngồi tìm hiểu rằng: Bánh bá trạng không chỉ là bánh bá trạng. Đằng sau nó là *tống tử* 粽子. Đằng sau *tống tử* 粽子 là *giác tử* 角黍. Đằng sau *giác tử* 角黍 là những chiếc bánh gói lá của người xưa. Đằng sau những chiếc bánh ấy là Tết Đoan Ngọ. Đằng sau Tết Đoan Ngọ là Khuất Nguyên, Mịch La, truyền thuyết về cá và bánh. Rồi từ Trung Hoa, bánh theo những con đường thương mại và di dân đi xuống Đông Nam Á.

Đến Chợ Lớn, nó nói tiếng Triều Châu. Đến miền Nam Việt Nam, nó đứng cạnh bánh ú tro. Và người Việt gọi nó bằng một cái tên rất dễ thương: *bánh ú mặn*.

Thế là một cái bụng đói đã vô tình trở thành một cuộc khảo cổ.

Nhưng khảo cổ xong rồi thì... vẫn phải ăn

Đọc đến đây chắc có người sẽ hỏi: "Nói chuyện văn hóa đủ chưa? Rốt cuộc bánh nào ngon?"

Câu hỏi ấy rất nguy hiểm vì khảo cứu có thể trả lời bánh nào thuộc dòng nào; nhưng không có thư tịch nào trả lời được cái miệng của mỗi người thích bánh nào.

Người thích thanh sẽ tìm bánh ú tro. Người thích ngọt tìm bánh ú đậu xanh. Người thích mặn tìm bánh bá trạng. Người đói lâu ngày thì … bánh gì cũng được.

Còn người đã thèm đúng bánh bá trạng mà đi hai tiệm đều hết thì tình hình lại khác. Lúc ấy bánh ú không còn là món ăn.

Nó trở thành *vấn đề danh dự.*

... Một "gia phả" giản dị của họ nhà bánh ú

Nếu phải vẽ lại toàn bộ câu chuyện trên thành một sơ đồ thật ngắn, tôi sẽ viết:

cổ đại 古代
↓
giác tử 角黍 / *tống* 糉 / *tống* 粽
những loại bánh gói hạt bằng lá
↓
tống tử 粽子 zòngzi
đại gia đình bánh ú Trung Hoa
↓
Quảng Đông / Phúc Kiến / Triều Châu / Khách Gia / Giang Nam… mỗi vùng một khẩu vị
↓
người Hoa di cư xuống Đông Nam Á
↓
Chợ Lớn
↓
bánh ú mặn / bánh bá trạng
↓
bánh ú ngọt / bánh ú tro / gio ở Việt Nam
↓
và cuối cùng… một ông đi mua bánh, không mua được cái nào, rồi ngồi viết phiếm khảo.

Đấy mới là cái vòng tròn hoàn chỉnh của văn hóa.

... Một ghi chú nhỏ

Và có lẽ lần tới, trước khi đi mua bánh, ta nên nhớ một điều: Mồng Năm tháng Năm mà muốn ăn bánh bá trạng thì đừng đợi đến chiều. Kẻo lại giống tôi hôm qua: bá trạng: hết, bánh ú: hết, chỉ còn lại một bài phiếm khảo.

Mà khổ nhất là bài phiếm khảo thì không ăn được./.